SILVERCREST®

HAND MIXER SHM 300 C1

(DK)
HÅNDMIKSER
Betjeningsvejledning

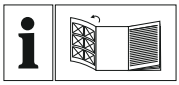
(FR) (BE)
BATTEUR
Mode d'emploi

(NL) (BE)
HANDMIXER
Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)
HANDMIXER
Bedienungsanleitung

IAN 292065

(DK) (BE) (NL)



(DK)

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(FR) (BE)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

(NL) (BE)

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR / BE	Mode d'emploi	Page	9
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	17
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

A

B

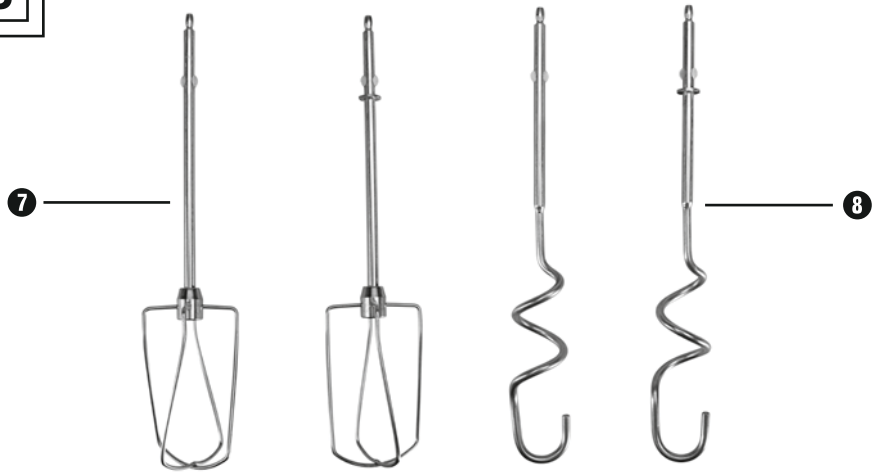


Table des matières

Introduction 10
Utilisation conforme à l'usage prévu 10
Matériel livré 10
Description de l'appareil 10
Caractéristiques techniques 10
Consignes de sécurité 11
Déballage 13
Niveaux de vitesse 13
Utilisation 13
Pétrir et fouetter 13
Nettoyage 14
Rangement 14
Recette 14
Quatre-quarts facile 14
Mise au rebut 15
Garantie de Kompernass Handels GmbH 15
Service après-vente 16
Importateur 16

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à pétrir des pâtes, mixer des liquides (jus de fruits par ex.) et battre de la crème en chantilly. Il doit être strictement réservé à la préparation d'aliments. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

1 batteur

2 crochets de pétrissage

2 fouets

Mode d'emploi

REMARQUE

Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

Figure A :

❶ Touche d'éjection
❷ Interrupteur de vitesses
❸ Touche turbo
❹ Cordon d'alimentation avec fiche secteur
❺ Corps
❻ Orifices pour les accessoires

Figure B :

❼ Fouets
❽ Crochets de pétrissage

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Puissance nominale	300 W
Classe de protection	II / ⧈
Temps d'opération par intermittence :	Mixeur : 10 min.
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Temps d'opération par intermittence

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur ne surchauffe ou ne subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur soit refroidi.

Consignes de sécurité

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Le cordon ne doit jamais se trouver à proximité ou en contact d'éléments chauds de l'appareil ou d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des bords ou des coins.
- Ne pas plier, ni écraser le cordon d'alimentation.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- Ne tirez jamais sur le cordon, mais toujours sur la fiche secteur lorsque vous souhaitez débrancher l'appareil. Vous risquez autrement d'endommager le cordon d'alimentation !

N'immergez jamais le corps dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant l'opération.

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- En cours d'opération, ne touchez pas les fouets ni les crochets de pétrissage. Ne pas laisser pendre de cheveux longs, un foulard ou quelque chose de similaire au-dessus des accessoires.
- N'essayez jamais de monter des accessoires avec différentes fonctions en même temps.
- Suite à chaque utilisation, et avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- Avant de changer les accessoires, toujours débrancher la fiche secteur pour éviter une mise en marche involontaire.
- Avant de remplacer les accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont mobiles lors de l'opération, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- Ne touchez aucune des pièces mobiles de l'appareil et attendez toujours l'immobilisation. Risque de blessures !
- Vérifiez l'appareil et toutes les pièces avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages visibles. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- Si des pièces sont endommagées ou absentes, ne mettez pas l'appareil en marche. Risque important d'accident !
- N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Sinon, il y a un risque de blessures !

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- Confiez toutes les réparations uniquement à du personnel spécialisé. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service respectif dans votre pays.

Déballage

- Retirez toutes les pièces de l'emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et sécurités de transport.
- Vérifiez l'intégralité de l'étendue de la livraison et l'absence de tout dommage.
- Nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "Nettoyage".

Niveaux de vitesse

Niveau sur l'interrupteur de vitesses ❷	Utilisation
0	L'appareil est éteint
1	Bonne vitesse de sortie pour mélanger les ingrédients "mous" tels que la farine, le beurre etc.
2	Pour mixer des ingrédients liquides.
3	Pour pétrir des pâtes à pain et à gâteaux.
4	Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets etc.
5	Pour battre des blancs d'œufs en neige, des garnitures pour gâteaux, de la crème fouettée etc.

Touche turbo ❸ :

- Cette touche vous permet d'utiliser immédiatement la pleine puissance de votre appareil.

Utilisation

Pétrir et fouetter

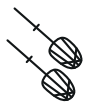
⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'utilisez en aucun cas des récipients en verre ou d'autres matières fragiles. Ces récipients peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.

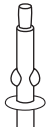
ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes de suite. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

1) Sélectionnez l'accessoire adapté :

Fouets ❼ 		pour fouetter la crème et mélanger les pâtes légères
Crochets de pétrissage ❽		pour pétrir des pâtes lourdes

2) Insérez les fouets ❼ ou crochets de pétrissage ❽ dans les orifices ❻ jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent de manière audible :

	Insérez toujours le crochet de pétrissage ❽ ou le fouet ❼ **sans bague** dans l'orifice prévu à cet effet et marqué par un pictogramme sur l'appareil.
	Insérez toujours le crochet de pétrissage ❽ ou le fouet ❼ **avec la bague** sur la tige dans l'orifice prévu à cet effet et marqué par un pictogramme sur l'appareil.

3) Branchez la fiche secteur ❹ dans une prise secteur.

4) Pour mettre l'appareil en service, poussez l'interrupteur de vitesses ❷ sur le niveau de vitesse souhaité. Vous pouvez choisir entre 5 niveaux de vitesse et également la touche Turbo ❸ (cf. le chapitre "Niveaux de vitesse").

5) Appuyez sur la touche d'éjection ❶, pour détacher les fouets ❼ ou les crochets de pétrissage ❽.

REMARQUE

► Pour des raisons de sécurité, les fouets ❼ ou crochets de pétrissage ❽ ne peuvent être détachés que lorsque l'interrupteur de vitesses ❷ se trouve sur la position "0".

Nettoyage

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

► Avant chaque nettoyage, n'oubliez pas de retirer la fiche secteur ❹ de la prise secteur ! Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais le corps ❺ dans de l'eau ou dans d'autres liquides !

■ Nettoyez le corps ❺ avec le moteur uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant un produit de nettoyage doux.

■ Les fouets ❼ ou crochets de pétrissage ❽ peuvent être nettoyés sous l'eau courante ou à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Séchez bien tout après le nettoyage.
Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après utilisation. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

REMARQUE

► Les fouets ❼ et les crochets de pétrissage ❽ peuvent également passer au lave-vaisselle.

Rangement

■ Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Recette

Quatre-quarts facile

Ingrédients

3 tasses de farine

2 tasses de sucre

1 tasse d'huile de tournesol

1 tasse d'eau minérale

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

4 œufs

1 pincée de sel

1) Mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le sucre vanillé et une pincée de sel dans un récipient adapté.

2) Ajoutez les œufs, l'eau minérale et l'huile et mélangez le tout pour former une pâte lisse.

3) Graissez un moule à manqué et versez-y la pâte.

4) Préchauffez le four à chaleur tournante à 200 - 225 °C et faites cuire le gâteau env. 40-45 minutes.

Mise au rebut

Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des postes de recyclage locaux.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel.
La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 292065

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
09/2017 · Ident.-No.: SHM300C1-082017-1

IAN 292065